



Commanderie des Cordons Bleus de France Delegazione Friuli Venezia Giulia

Dallo storione al caviale - resoconto del viaggio a tema

I Commandeurs hanno voluto proseguire il percorso di scoperta dello storione e del caviale iniziato l'8 febbraio presso l'agriturismo Zobec recandosi sabato 18 all'agroittica "Aqua Optima" a Calvisano assieme a Edi Zobec e al figlio per ampliare le proprie conoscenze riguardanti le varie tipologie di questi pesci, l'utilizzo che ne è stato fatto nel corso dei secoli ed affinare la capacità di discernimento riguardo al loro prodotto più famoso: il caviale.



Partenza venerdì 17 aprile nel primo pomeriggio per raggiungere l'albergo "Palazzo Novello" a Montichiari ove tutti i partecipanti si sono ritrovati per un aperitivo e una piacevole conversazione nel portico in questo piccolo giardino circondato dalla mura del palazzo in un'atmosfera rilassante e un po' fuori dal tempo dopo l'intenso traffico autostradale. Infine, incontrato il nostro ospite Mario Pazzaglia e trasferitici a Gottolengo presso l'Osteria Lancia, dopo il saluto e il brindisi di benvenuto è iniziata la cena a tema.



Antipasto : tortino di patate e caviale Calvisius (30 gr) servito con un'emulsione al burro e olio del Garda. Ottimo il tortino di patate, interessante il primo contatto con il caviale ma la proporzione fra i due elementi è stata, a parere di tutti, errata. Per far risaltare il caviale era necessario che il tortino fosse molto ridotto tanto è vero che quasi tutti i commensali hanno diviso le due componenti e le hanno consumate separatamente.



Commanderie des Cordons Bleus de France Delegazione Friuli Venezia Giulia

A seguire “Caserecce al torchio” con storione, limone, polvere di capperi. Peccato che il limone fosse preponderante coprendo il gusto dello storione che è delicato e merita ben altra attenzione. Purtroppo questo sbilanciamento e scarso rispetto dei singoli componenti si



è palesato anche nello storione servito con crema di piselli e polvere di limone nero come piatto principale. Qui i piselli l'hanno fatta da padrone. Il tutto è stato accompagnato da calici

di Lugana Olivini frizzante. Concludendo gli ingredienti di contorno hanno prevalso sullo storione/caviale che doveva essere il protagonista di questa conviviale. E' stato un peccato perché ogni singola componente era ottima e ben trattata ma l'armonia fra le stesse non c'era.

Il tutto è stato accompagnato da calici di Lugana Olivini frizzante. Concludendo gli ingredienti di contorno hanno prevalso sullo storione/caviale che doveva essere il protagonista di questa conviviale. E' stato un peccato perché ogni singola componente era ottima e ben trattata ma l'armonia fra le stesse non c'era.



I Commandeurs, memori dell'ottima esperienza fatta in febbraio ove lo storione era stato enfatizzato invece che sovrastato dai condimenti e dai contorni, hanno comunque gradito la splendida atmosfera d'insieme che si era creata e tutti i racconti e le spiegazioni che il nostro ospite Mario Pazzaglia ci ha fornito nel corso della serata. Ospite che abbiamo voluto omaggiare con una Sacher portata appositamente da Trieste.



Alcuni Commandeurs hanno degustato ed apprezzato moltissimo dei piccoli cannoncini di pasta sfoglia, protetti in una bacheca a temperatura controllata e riempiti di squisita crema di fronte al commensale al momento dell'ordine in modo da rimanere fragranti. Per finire i caffè e un digestivo hanno concluso la conviviale.



Commanderie des Cordons Bleus de France Delegazione Friuli Venezia Giulia

Ma la serata si è conclusa solo dopo un ulteriore incontro nel patio di Palazzo Novello con piacevoli discorsi e commenti.

Il mattino seguente dopo una buona colazione ci siamo avviati alla meta principe del nostro viaggio : l "Agroittica Aquae Optima" a Calvisano.



La storia di Agroittica inizia con un progetto decisamente innovativo per l'epoca, infatti nel 1972 Giovanni Tolettini e Gino Ravagnan immaginano di sfruttare il calore residuo di un impianto siderurgico in corso di realizzazione per allevare pesci di alto profilo commerciale. Due persone brillanti, con esperienze diverse, uniscono le proprie competenze per progettare un sistema di produzione integrata. Calvisano (BS) è ricco di acque di ottima qualità che affiorano dalla falda e sembra essere il luogo ideale per un sito di acquacoltura. Iniziano così i primi test per sfruttare, attraverso uno scambiatore termico, il

calore eccedente dalla produzione dell'acciaio. Il calore trasferito alle acque incontaminate che sgorgano direttamente all'interno del sito conferma il suo potenziale. Questo approccio innovativo e la propensione alla sperimentazione si manterranno nel tempo caratterizzando tutta la storia dell'azienda.



L'azienda, nata con l'allevamento di anguille, nel corso degli anni si è trasformata ed ora il protagonista è lo storione con il suo prodotto più pregiato : il caviale

tutta la loro storia è consultabile <https://www.agroittica.it/chi-siamo/storia/>

Una passeggiata a fianco di alcune vasche per l'allevamento ci ha permesso di raggiungere l'aula didattica posta sottoterra che, con un'ampia vetrata, permette una visuale sullo stagno sovrastante ove vivono un insieme di storioni di tutte le varie specie, anche molto anziani. Abbiamo così potuto vedere le varie specie, le loro dimensioni





Commanderie des Cordons Bleus de France Delegazione Friuli Venezia Giulia

ragguardevoli mentre ascoltavamo ulteriori spiegazioni riguardanti il loro allevamento e i processi necessari per l'ottenimento del caviale. Al termine un passaggio al negozio di rivendita è stato molto ben considerato dai Commandeurs che vi si sono riforniti.

Al termine, rientrati a Palazzo Novello ci siamo immersi nella "Degustazione"



di tre tipi di caviale accompagnati da un'ottima Franciacorta. Assaggiare le tre tipologie in contemporanea ha permesso di cogliere sfumature di sapore che si sono anche accentuate dopo l'accostamento con il vino. Il caviale è un prodotto che per essere compreso appieno necessita "allenamento" del gusto e focalizzazione. Appreziate la pezzatura, la forma e la colorazione delle tipologie che spaziavano nel gusto ricordando un sentore di ricci di mare (lo storione bianco il più delicato) , di acciughe (il siberiano) più complesso e

coinvolgente (il Da Vinci) grazie alla guida del nostro ospite che ci ha fatto cogliere queste sfumature stimolando l'attenzione al nostro palato. Particolare chicca il cucchiaino di madreperla, tenuto come souvenir, che, a differenza dell'acciaio, attenua la sensazione di sbalzo di temperatura che si avverte sulla lingua e palato durante l'assaggio.

Anche questo momento di convivialità è stato apprezzatissimo





Commanderie des Cordons Bleus de France Delegazione Friuli Venezia Giulia

Al termine, ringraziato il nostro ospite, ci siamo avviati al “Sala mensa” piccolo ristorante a Montichiari che a dispetto del nome in un ambiente luminoso e minimal ci ha permesso di scegliere, ognuno a sua discrezione, fra le diverse pietanze proposte. Tutti sono rimasti molto soddisfatti delle scelte fatte : una splendida insalata di mare, delle ottime linguine ai frutti di mare, della Tartare molto ben presentata e di qualità, degli gnocchetti con ricotta di capra, del prosciutto crudo etc ...

Ulteriore breve tappa a Sommacampagna per visitare la cantina Custoza ove, dopo un assaggio di alcune tipologie, sono stati fatti alcuni acquisti. Infine ripreso il viaggio fra il traffico dovuto alla chiusura del passante di Mestre Trieste è stata raggiunta.

In conclusione questo viaggio è stata una bella storia, interessante e piacevole sotto tutti i punti di vista

Grazie a tutti i Commandeur e ai cari amici che hanno condiviso questa piacevole esperienza, l’atmosfera gioiosa di interazione creatasi è stata l’espressione del consolidamento delle buone relazioni che tutti abbiamo contribuito a creare.

*Ileana Bussani
Delegazione FVG*